WWW.PAKSOCIETY.COM
ڈائجسٹ
کا دسترخوان
اینیورسری اسپیشل کُک بُک
WWW.PAKSOCIETY.COM
WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM
ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN
PAKSOCIETY1
PAKSOCIETY

فہرست

اینیورسری اسپیشل کک بک

ڈالڈا کا دسترخوان کی پوری ٹیم کی کوشش ہوتی ہے کہ اپنے قارئین کا بھرپور خیال رکھیں اور ان کی فرمائشوں پر پورا اترنے کی کوشش کریں۔ یہ چھوٹی سی تمہید اس لئے باندھی گئی ہے کہ آپ کو پتہ ہے کہ مارچ کے مہینے میں ڈالڈا کا دسترخوان کی اینیورسری منائی جاتی ہے اور اس پر تو لازم ہے کہ آپ ہی کی فرمائش کردہ تراکیب سے کک بک ترتیب دی جائے۔

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بجٹ کا بھی خیال رکھتے ہوئے ملی جلی ریسپیز سے ڈالڈا کا دسترخوان سجا رہے ہوتے ہیں اسی طرح اینیورسری اسپیشل کک بک میں بھی ریسپیز کے خزانے میں سے بہترین منتخب ریسپیز پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کہ ان ریسپیز کو بناتے ہوئے ہر سال کی طرح یہ کتاب آپ کے معیار پر پوری اترے گی اور اس کو اپنے کلیکشن کا حصہ بناتے ہوئے نہ صرف آپ فخر محسوس کریں گے بلکہ ڈالڈا کا دسترخوان کی جانب سے پیش کی جانے والی اس کارآمد اینیورسری اسپیشل کک بک کو تحفے میں دے کر اپنے پیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

ڈالڈا VTF بناسپتی
1% سے کم
دوسرے بناسپتی
20% سے زیادہ
ٹرانس فیٹس کی مقدار
CHOLESTEROL FREE
Dalda
VTF BANASPATI
ڈالڈا

Dalda
CANOLA OIL
ڈالڈا

Dalda
COOKING OIL
CHOLESTEROL FREE
ڈالڈا

Dalda
OLIVE OIL

فروٹی کولڈ سلاد

اجزاء

اناناس	ایک پیالی
سیب	ایک عدد
چیری	حسب پسند
کیوی	ایک عدد
چینی	ایک کھانے کا چمچ
کالی مرچ	گدری پسی ہوئی ایک چوتھائی چائے کا چمچ
لیمن جیلی	ایک پیکٹ
لیموں کا چھلکا	آدھا چائے کا چمچ
لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
فریش کریم	حسب پسند

ترکیب

- سیب، اناناس اور کیوی کے چھوٹے چوکور ٹکڑے کر کے رکھ لیں
- تمام پھلوں کو ایک پیالے میں ڈال کر ان پر لیموں کا رس، چینی اور کالی مرچ چھڑک دیں
- ایک پیالی پانی کو ابال کر چولہے سے اتاریں اور اس میں لیمن جیلی ڈال کر اچھی طرح ملا لیں
- روم ٹمپریچر پر تھوڑا سا ٹھنڈا ہونے دیں (لیکن خیال رہے کہ جمنے نہ پائے)
- اس جیلی میں لیموں کا چھلکا اور پھلوں کے ٹکڑے شامل کر دیں
- اس مکسچر کو خوبصورت شیپ کے پیالے یا انفرادی چھوٹے پیالوں میں ڈال دیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے فریج میں رکھ دیں

پریزنٹیشن اس خوبصورت طریقے سے سجائے ہوئے غذائیت سے بھرپور سلاد کو کسی بھی وقت انجوائے کیا جا سکتا ہے۔ چاہیں تو اس کو کریم کسٹرڈ یا فریش کریم کے ساتھ بھی پیش کیا جا سکتا ہے

کھٹے میٹھے آلو

اجزاء

آلو	آدھا کلو	سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
لہسن کے جوئے	دو سے تین عدد	ثابت لال مرچیں	چار سے پانچ عدد
نمک	حسب ذائقہ	پسی ہوئی لال مرچ	آدھا چائے کا چمچ
پیاز	ایک عدد درمیانی	ہلدی	آدھا چائے کا چمچ
پسا ہوا دھنیا	آدھا چائے کا چمچ		
املی کا رس	آدھی پیالی		
گڑ	دو کھانے کے چمچ		
کڑی پتہ	چند پتے		
ڈالڈا کوکنگ آئل	دو سے تین کھانے کے چمچ		

ترکیب

- آلوؤں کو ابال کر چھیل لیں اور چھوٹے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ لہسن اور پیاز کو باریک چوپ کر لیں
- پین میں ڈالڈا کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر ایک سے دو منٹ گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچیں، زیرہ اور کڑی پتے ڈال کر کڑکڑا لیں
- پھر اس میں لہسن اور پیاز ڈال کر تین سے چار منٹ بھونیں اور اس میں پسی ہوئی لال مرچ، نمک، ہلدی اور دھنیا ڈال کر بھونیں
- آلو ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور آخر میں املی کا رس اور کٹا ہوا گڑ ڈال کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن شام کی چائے پر یا چٹپٹا پسند کرنے والے مہمانوں کی آمد پر یہ منٹوں میں بننے والی ڈش کا مزہ لیں

چکن پالک پیٹیز

اجزاء

میدہ	آدھا کلو	پالک	200 گرام
ڈالڈا VTF بناسپتی	ڈھائی پیالی	نمک	حسب ذائقہ
فلنگ کے اجزاء:		پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچ
چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں	200 گرام	کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
		میدہ	دو کھانے کے چمچ
مارجرین یا مکھن	دو کھانے کے چمچ		
یخنی	ڈیڑھ پیالی		
چیز (کش کیا ہوا)	آدھی پیالی		
مشروم (باریک کٹے ہوئے)	آدھی پیالی		
پارسلے (باریک کٹا ہوا)	دو کھانے کے چمچ		

ترکیب

- ڈالڈا VTF بناسپتی کے ساتھ پف پیسٹری بنا لیں

فلنگ بنانے کے لئے:

- باریک چوپ کی ہوئی پالک کو درمیانی آنچ پر رکھ کر پانی خشک کر لیں۔ چکن کی بوٹیوں میں نمک لہسن اور کالی مرچ ڈال کر ابال لیں۔ میدہ اور مارجرین یا مکھن کو ہلکی آنچ پر خوشبو آنے تک بھونیں اور اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے یخنی ڈال کر وائٹ ساس بنا لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں پالک، چیز، مشروم، ابلی ہوئی چکن اور پارسلے ڈال دیں
- پف پیسٹری بیل کر حسب پسند شیپ میں کاٹ لیں۔ ایک ٹکڑے پر چکن کی فلنگ رکھیں اور اس پر دوسرا ٹکڑا رکھ کر کناروں پر انڈے کی سفیدی لگا کر دبا کر اچھی طرح بند کر دیں۔ انڈے کی زردی کو ہلکا سا پھینٹ کر اوپر سے برش کی مدد سے لگا دیں اور اسی طرح تمام پیٹیز بنا کر بیس سے پچیس منٹ کے لئے فریزر میں رکھ دیں تا کہ خستہ بیک ہو
- 250°C پر گرم کئے ہوئے اوون میں پیٹیز کو پچیس سے تیس منٹ کے لئے یا اچھی طرح سنہری ہونے تک بیک کر لیں

پریزنٹیشن یہ خوبصورت انداز میں بنائے گئے پیٹیز آپ کی مہمانداری کی شان دوبالا کر دیں گے

بادام کی سردائی

اجزاء

بادام	آدھی پیالی
دودھ	چار پیالی
پستے	آدھی پیالی
چہار مغز	دو کھانے کے چمچ
چھوٹی الائچی	چار سے چھ عدد
ثابت کالی مرچ	چار سے چھ عدد
خشخاش	دو کھانے کے چمچ
چینی	ایک پیالی
زعفران	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
عرق گلاب	چند قطرے

ترکیب

- ابلتے ہوئے دودھ میں چینی شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں
- بادام پستوں کو گرم پانی میں بھگو کر چھیل لیں، خشخاش کو بھگو کر رکھیں پھر اچھی طرح چھان کر صاف کر لیں اور زعفران کو دو چمچ گرم دودھ میں بھگو کر رکھ دیں
- دودھ میں زعفران ڈال کر پندرہ سے بیس منٹ ہلکی آنچ پر پکا لیں اور چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کرنے رکھ دیں
- الائچی کے دانوں اور کالی مرچ کو گرائینڈر میں باریک پیس لیں پھر اسے بلینڈر میں ڈال کر اس میں بادام، پستے، چہار مغز اور خشخاش ڈال کر تھوڑے سے دودھ کے ساتھ بلینڈ کریں
- آخر میں بلینڈر میں یخ ٹھنڈا کیا ہوا دودھ ڈال کر بلینڈ کریں اور چند قطرے عرق گلاب شامل کر لیں

پریزنٹیشن کٹی ہوئی برف ڈال کر گلاسوں میں نکال لیں اور ٹھنڈا پیش کریں

چٹنی چیز سموسے

اجزاء

کاٹیج چیز	ایک پیالی
ہری چٹنی	حسب ضرورت
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	آدھی پیالی
نمک	حسب ذائقہ
لہسن (باریک کٹا ہوا)	دو جوئے
کارن فلار	ایک کھانے کا چمچ
بادام (باریک کٹے ہوئے)	چھ سے آٹھ عدد
کالی مرچیں پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	دو سے تین عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	آدھی گٹھی
لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچ
سموسے کی پٹیاں	دس سے بارہ عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	حسب ضرورت

ترکیب

- کاٹیج چیز کو چورا کر کے اس میں نمک، بند گوبھی، لہسن، بادام، کالی مرچ، ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور لیموں کا رس ڈال کر ملائیں اور فریج میں رکھ دیں
- چار کھانے کے چمچ ہری چٹنی میں کارن فلار ملائیں
- سموسوں کی پٹیوں کو درمیان سے کاٹ کر ان پر برش کی مدد سے چٹنی لگا دیں
- چھوٹے سائز کے سموسے بنا کر اس میں تیار کیے ہوئے مکسچر کو بھر دیں
- میدے کی گاڑھی سی لئی بنا لیں اور اس سے انھیں اچھی طرح بند کر کے فریج میں رکھ دیں
- کڑاہی میں ڈالڈا کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور سموسوں کو اس میں سنہرے فرائی کر لیں

پریزنٹیشن اپنی حسب پسند چٹنی کے ساتھ پیش کریں

خوش رنگ شامی کباب

اجزاء

قیمہ	آدھا کلو
چنے کی دال	آدھی پیالی
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
ڈبل روٹی کا سلائس	ایک عدد
فریش کریم	آدھی پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	تلنے کے لئے

ترکیب

- قیمے کو ادرک لہسن کے ساتھ درمیانی آنچ پر پکنے رکھیں اور قیمے کا اپنا پانی خشک ہونے پر چولہے سے اتار لیں
- چنے کی دال کو دھو کر بھگو کر رکھیں پھر ابال کر پیس لیں۔ دال کو پیستے ہوئے ساتھ میں ڈبل روٹی کا سلائس، لال مرچ، سویا ساس اور قیمہ بھی شامل کر دیں
- پیالے میں نکال کر اچھی طرح ملائیں اور ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں
- کریم کو بھی فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور کباب بناتے ہوئے اسے قیمے میں ملا لیں
- فرائنگ پین میں آدھی پیالی ڈالڈا کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ گرم کر لیں اور چھوٹے چھوٹے کباب بنا کر گولڈن فرائی کر لیں

پریزنٹیشن ان خوبصورت چھوٹے چھوٹے کبابوں کو شاشلک اسٹک میں حسب پسند سبزیوں کے ساتھ پرو لیں یا پلیٹر میں خوش رنگ سبزیوں کا سلاد سیٹ کر لیں اور ان پر کباب رکھتے جائیں۔ درمیان میں کیچپ یا چٹنی رکھ دیں

ٹوفو چکن ساس

اجزاء

ٹوفو	200 گرام
چکن بریسٹ	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
لہسن پسا ہوا	آدھا کھانے کا چمچ
ادرک پسی ہوئی	ایک کھانے کا چمچ
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
گڑ	دو کھانے کے چمچ
لال مرچ کٹی ہوئی	آدھا کھانے کا چمچ
مشرومز	پانچ سے چھ عدد
چکن پاؤڈر	ڈیڑھ کھانے کا چمچ
کارن فلار	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیب

- مشرومز اور ٹوفو کے چوکور ٹکڑے کر کے رکھ لیں
- چکن پاؤڈر کو ایک پیالی پانی میں ملا کر تین سے چار منٹ ابال لیں پھر اس میں سویا ساس، گڑ، کٹی ہوئی لال مرچ اور نمک ڈال کر پکائیں۔ پانچ سے سات منٹ پکانے کے بعد کارن فلار کو دو کھانے کے چمچ پانی میں گھول کر ڈال لیں اور گاڑھا ہونے پر ساس کو چولہے سے اتار لیں
- فرائنگ پین میں ڈالڈا کوکنگ آئل میں لہسن ادرک اور چکن ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کر لیں
- جب چکن کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو مشرومز اور ٹوفو بھی ڈال دیں
- تین سے چار منٹ تک ہلکی آنچ پر اسے فرائی کریں پھر تیار کی ہوئی ساس اس پر ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں

پریزنٹیشن ٹوفو چکن ساس کو گرم گرم پلیٹر میں نکال کر ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

تندوری چکن کباب

اجزاء

بغیر ہڈی کا چکن	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ
پیاز	ایک عدد درمیانی
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
سرکہ	دو کھانے کے چمچ
چھوٹی الائچی	دو عدد
بڑی الائچی	ایک عدد
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
جائفل	آدھا چائے کا چمچ
دار چینی	دو انچ کا ٹکڑا
بیسن	دو سے تین کھانے کے چمچ
ڈالڈا VTF بناسپتی	حسب ضرورت

ترکیب

- دھنیا، زیرہ، دار چینی، چھوٹی الائچی، بڑی الائچی اور جائفل کو توے پر ہلکا سا بھون کر باریک پیس لیں اور اس میں نمک، لال مرچ اور سرکہ ڈال کر ملائیں اور چکن کی بوٹیوں پر اچھی طرح لگا کر رکھ دیں
- ان بوٹیوں کو دہکتے ہوئے کوئلوں پر ہلکا سا سینک لیں یا ایک کوئلہ دہکا کر بوٹیوں کے درمیان میں رکھیں اور اس پر ایک چائے کا چمچ ڈالڈا VTF بناسپتی ڈال کر ڈھک دیں
- پھر بوٹیوں کو ٹھنڈا کر کے اس میں تلی ہوئی پیاز اور بھنا ہوا بیسن ڈالتے ہوئے چاپر میں پیس لیں
- اس مکسچر سے حسب پسند شیپ کے کباب بنالیں اور فرائنگ پین میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا VTF بناسپتی ڈال کر انہیں ہلکا سنہری فرائی کر لیں

پریزنٹیشن ان کبابوں کو رائتے اور پیاز کے لچھوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں

رینبو شاشلک

اجزاء

چکن	200 گرام
مچھلی	200 گرام
جھینگے	200 گرام
پیاز	ایک عدد درمیانی
ٹماٹر	تین سے چار عدد
شملہ مرچ	ایک عدد
پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
سفید مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
کالی مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
سرکہ	دو کھانے کے چمچ
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
مونگ پھلی	چار کھانے کے چمچ
ٹماٹر کا پیسٹ	چار کھانے کے چمچ
ڈالڈا اولیو آئل	چار کھانے کے چمچ

ترکیب

- لہسن، سفید مرچ، کالی مرچ، سرکہ، سویا ساس اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈا اولیو آئل ڈال کر ملائیں اور اس میں چکن، مچھلی، جھینگے، ٹماٹر، پیاز اور شملہ مرچ کے چوکور ٹکڑے ڈال کر ملا کر فریج میں رکھ دیں
- پی نٹ ساس کے لئے پیاز اور ٹماٹر کے درمیانی حصے کو باریک چوپ کر لیں، مونگ پھلیوں کو ہلکا سا بھون کر گرائینڈ کر لیں۔ ڈالڈا اولیو آئل میں پیاز ٹماٹر کا مکسچر، لال مرچ، نمک، ٹماٹر کا پیسٹ اور مونگ پھلیاں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں جب تمام چیزیں یکجان ہو جائیں تو اچھی طرح بھون کر چولہے سے اتار لیں
- فرائنگ پین میں ڈالڈا اولیو آئل ڈال کر ہلکا سا گرم کریں اور مصالحہ لگی ہوئی مچھلی، چکن، جھینگے اور سبزیوں کو اس میں تیز آنچ پر فرائی کریں
- چار سے پانچ منٹ فرائی کرنے کے بعد ڈھک کر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن ابلے ہوئے چاولوں کو رکھ کر اس پر شاشلک ڈالیں اور پی نٹ ساس کے ساتھ پیش کریں

ملائی بوٹی پزا

اجزاء

چکن	200 گرام
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
فریش کریم	آدھی پیالی
دہی	چار کھانے کے چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	آدھا چائے کا چمچ
سفید مرچ (پسی ہوئی)	آدھا چائے کا چمچ
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	آدھا چائے کا چمچ
کوکونٹ ملک	چار کھانے کے چمچ
لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچ
ٹماٹر پیسٹ	آدھی پیالی
چیڈر چیز اور موزریلا چیز	ڈیڑھ پیالی
تھائم، اجوائن	آدھا چائے کا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	حسب ضرورت

ترکیب

- چکن کی بوٹیوں کو نمک، ادرک لہسن، لال مرچ، سفید مرچ، دہی، کوکونٹ ملک اور لیموں کا رس ملا کر رکھ دیں۔ دو کھانے کے چمچ **ڈالڈا کوکنگ آئل** میں تیز آنچ پر فرائی کریں
- گرم مصالحہ اور کریم ملا کر چولہے سے اتار لیں
- پزا بنانے کے لئے دو پیالی میدے میں ایک کھانے کا چمچ خشک خمیر، چٹکی بھر نمک، ایک چائے کا چمچ چینی، ایک انڈا، تین کھانے کے چمچ **ڈالڈا کوکنگ آئل** اور آدھی پیالی کش کیا ہوا چیڈر چیز ڈال کر ملائیں اور گرم دودھ سے نرم گوندھ کر رکھ لیں
- گندھے ہوئے میدے کو دوبارہ سے گوندھ کر پزا پین میں لگائیں
- اس پر ٹماٹر پیسٹ پھیلا کر لگائیں بوٹیوں کو ڈال کر اوپر سے کش کیا ہوا چیڈر اور موزریلا چیز چھڑک دیں آخر میں اجوائن، تھائم اور دو سے تین کھانے کے چمچ **ڈالڈا کوکنگ آئل** چھڑک کر گرم اوون میں سنہری ہونے تک بیک کریں

پریزنٹیشن گرم گرم پزا کو کریم ساس کے ساتھ پیش کریں

پمپکن چکن

اجزاء

چکن	آدھا کلو
میٹھا کدو	آدھا کلو
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	دو عدد درمیانی
ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	دو عدد
دہی	ایک پیالی
لال مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ہلدی (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
ڈالڈا کنولا آئل	آدھی پیالی

ترکیب

- دہی میں لال مرچ، زیرہ اور ہلدی ملا کر چکن میرینیٹ کر لیں
- پین میں **ڈالڈا کنولا آئل** میں پیاز کو سنہری فرائی کر لیں
- اس میں ادرک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کریں پھر ٹماٹر ڈال دیں، ہلکی آنچ پر بھونتے ہوئے ان کو اچھی طرح گلا لیں
- اس میں مصالحہ لگا ہوا چکن ڈال کر ملا لیں اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں
- کدو کو چھیل کر بیج نکال کر چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں اور چکن کو اچھی طرح بھون کر اس میں ڈال دیں
- تیل علیحدہ ہونے تک بھونیں، ایک پیالی پانی ڈال کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ چکن اور کدو اچھی طرح گل جائیں

پریزنٹیشن باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں اور ہرا دھنیا چھڑک کر گرم گرم چپاتی یا ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

پاستا ہاؤس

اجزاء

اجزاء	مقدار
لزانیا کی پٹیاں	100 گرام
اسپگھٹی (باریک والی)	ایک پیالی
قیمہ	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	دو عدد درمیانی
کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
سفید مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
ٹماٹر کا پیسٹ	دو پیالی
وہائٹ ساس	تین پیالی
سرکہ، سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
لال مرچ (کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
چلی ساس	چار کھانے کے چمچ
اجوائن (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
تھائم پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
سرخ اور سبز رنگ	حسب ضرورت
ڈالڈا کوکنگ آئل	حسب ضرورت

ترکیب

- دونوں رنگوں کو علیحدہ پیالوں میں تھوڑے سے پانی کے ساتھ ملا کر رکھ لیں۔ ابلی ہوئی لزانیا کی دو پٹیوں کو سرخ رنگ میں ڈبو کر رکھ دیں اور ابلی ہوئی اسپگھٹی کو باریک کاٹ کر سبز رنگ میں ڈبو دیں
- قیمے میں ادرک لہسن، نمک، کالی مرچ، سفید مرچ، سرکہ، سویا ساس اور ٹماٹر کا پیسٹ ڈال کر تیز آنچ پر پکا لیں
- گاڑھا وہائٹ ساس بنا کر اس میں نمک، ایک چائے کا چمچ سفید مرچ، ایک چائے کا چمچ چینی، ایک چائے کا چمچ چائنیز نمک اور ڈیڑھ پیالی کش کیا ہوا چیز ملا لیں
- بیکنگ ڈش میں پہلے تھوڑا سا وہائٹ ساس ڈال کر سبز اسپگھٹی ڈالیں درمیان میں لزانیا کی پٹیاں لگائیں، پھر اس پر تیار کیا ہوا قیمہ پھیلا کر رکھیں۔ وہائٹ ساس ڈال کر لال مرچ، چلی ساس، اجوائن اور تھائم پاؤڈر چھڑک دیں
- اسی عمل کو دو مرتبہ دہرائیں اور آخر میں اوپر دو سے تین کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل ڈال دیں۔ خیال رہے کہ یہ پاستا ہاؤس بن رہا ہے تو اوپر لزانیا کی سرخ رنگ کی پٹیاں لگائیں تاکہ وہ چھت بن جائے
- 200°C پر بیس منٹ تک پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں پچیس سے تیس منٹ تک بیک کر کے نکال لیں

پریزنٹیشن اوون سے نکال کر خوبصورتی سے کٹے ہوئے زیتون سے سجا کر گرم گرم پیش کریں

دم پخت نرگسی کوفتے

اجزاء

اجزاء	مقدار
قیمہ	آدھا کلو
انڈے	چار عدد
نمک	حسب ذائقہ
پسا ہوا ادرک لہسن	دو کھانے کے چمچ
پپیتا (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	تین عدد
لال مرچ (پسی ہوئی)	ڈیڑھ کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا	دو کھانے کے چمچ
سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
بیسن	چار کھانے کا چمچ
پسا ہوا ناریل	دو کھانے کے چمچ
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
دہی	آدھی پیالی
فریش کریم	آدھی پیالی
ڈالڈا VTF بناسپتی	آدھی پیالی

ترکیب

- باریک کٹی ہوئی دو پیاز کو ڈالڈا VTF بناسپتی میں فرائی کرلیں اور آدھی پیاز نکال لیں۔ فرائنگ پین میں دھنیا، زیرہ، بیسن اور ناریل کو ہلکا سا گرم کر کے پیس لیں اور اس میں نمک، ادرک لہسن، پپیتا، ایک پسی ہوئی پیاز، تلی ہوئی پیاز، لال مرچ اور گرم مصالحہ ملا لیں
- تیار کئے ہوئے مصالحے کے دو حصے کرلیں۔ ایک حصے کو قیمہ میں ڈالیں اور ساتھ ہی ایک انڈا شامل کر کے اچھی طرح ملا کر فریج میں رکھ دیں
- کوفتے بنا کر درمیان میں ابلا ہوا انڈا رکھ کر اچھی طرح دبا کر بند کر دیں
- مصالحے کے دوسرے حصے کو تلی ہوئی پیاز اور دہی کے ساتھ اتنی دیر بھونیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے۔ کوفتے ڈال کر دم پر رکھ دیں
- پانچ سے سات منٹ کے بعد پین کو کپڑے سے پکڑ کر ہلا لیں تاکہ کوفتے ٹوٹنے نہ پائیں اور پلٹ کر دوسری طرف سے پک جائیں
- فریش کریم ڈال کر ڈھک کر ہلکی آنچ کر کے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن سرونگ ڈش میں گریوی نکال کر کوفتوں کو لمبائی میں کاٹ کر اس میں رکھیں، گرم گرم ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

فش ملائی بوٹی

اجزاء

مچھلی (بغیر کانٹے کی)	ایک کلو
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچیں	چار سے چھ عدد
دہی	ایک پیالی
خشک دودھ کا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا اولیو آئل	تین سے چار کھانے کے چمچ

ترکیب

- مچھلی کو صاف دھو کر اس کی ایک سائز کی چوکور بوٹیاں کر لیں
- زیرہ اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا کوٹ لیں، دہی کو پھینٹ کر اس میں نمک، ادرک لہسن، کالی مرچ اور کٹا ہوا مصالحہ ملا لیں
- مچھلی کی بوٹیوں کو اس مصالحے سے میرینیٹ کر کے بیس سے پچیس منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں
- فرائینگ پین میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا اولیو آئل کے ساتھ مچھلی کی بوٹیوں کو پکنے رکھ دیں، شروع میں تین سے چار منٹ آنچ تیز رکھیں پھر درمیانی آنچ پر پانچ سے سات منٹ پکالیں
- پکاتے ہوئے مچھلی کو کھلا رکھیں تاکہ اس کا پانی نہ نکلے۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں ڈالڈا اولیو آئل ڈالیں اور دودھ کا پاؤڈر چھڑکتے ہوئے ہلکا سا ملا لیں
- ہلکی آنچ پر دو سے تین منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن گرم گرم ڈش میں نکال کر تھوڑا سا ہرا دھنیا چھڑک دیں اور حسب پسند چپاتی یا پراٹھے کے ساتھ پیش کریں

ہری بھری چکن کڑاہی

اجزاء

چکن	ایک کلو
لہسن (کچلا ہوا)	دو کھانے کے چمچ
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
دہی پھینٹا ہوا	آدھی پیالی
ٹماٹر	تین عدد درمیانے
ہری مرچیں (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
کالی مرچ (کٹی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا (موٹا کٹا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	آدھی گٹھی
ڈالڈا کوکنگ آئل	آدھی پیالی

ترکیب

- چکن کو دھو کر چھلنی میں رکھ لیں، دہی کو پھینٹ لیں اور ٹماٹر کے قتلے کر کے رکھ لیں
- کڑاہی میں ایک کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں لہسن اور چکن ڈال کر چار سے پانچ منٹ درمیانی آنچ پر بھونیں
- ہری مرچیں، کالی مرچ، سفید زیرہ، کٹا ہوا ثابت دھنیا اور ٹماٹر کے قتلے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں
- جب چکن گلنے پر آجائے تو نمک، دہی اور ڈالڈا کوکنگ آئل ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ ٹماٹر اچھی طرح گل جائیں اور تیل علیحدہ ہو جائے
- آخر میں ادرک اور ہرا دھنیا چھڑک کر ہلکی آنچ پر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن ڈش میں نکال کر نان یا پراٹھوں کے ساتھ اس زبردست کڑاہی کا مزہ لیں

کنّہ

اجزاء

اجزاء	مقدار
بکرے کا گوشت	ایک کلو
ادرک لہسن پسا ہوا	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
دہی	ایک پیالی
بڑی الائچی	ایک سے دو عدد
سیاہ زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پیاز	تین عدد درمیانی
لال مرچ پسی ہوئی	دو کھانے کے چمچ
ہلدی پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
آٹا	آدھی پیالی
ڈالڈا VTF بناسپتی	آدھی پیالی

ترکیب

- گوشت کے بڑے ٹکڑے کرکے دھو کر رکھ لیں
- پین میں ڈالڈا VTF بناسپتی کو درمیانی آنچ پر تین سے چار منٹ گرم کریں اور ثابت گرم مصالحہ ڈال کر کڑکڑا لیں
- باریک کٹی ہوئی پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادرک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ کے لئے فرائی کریں پھر گوشت ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے
- دہی میں نمک، لال مرچ، ہلدی، بڑی الائچی اور سیاہ زیرہ ڈال کر ملائیں اور اس مکسچر کو گوشت میں ڈال دیں
- آٹے کو توے پر ہلکا سا بھونیں پھر ایک پیالی پانی میں گھول کر گاڑھا سا پیسٹ بنا لیں، دہی کا مکسچر ڈالنے کے بعد گوشت میں یہ پیسٹ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں
- ڈھائی سے تین پیالی پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر ڈھک دیں اور اتنی دیر پکائیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے

پریزنٹیشن باریک کٹی ہوئی ادرک اور ہرا مصالحہ چھڑک کر گرم گرم نان کے ساتھ پیش کریں

بہاری کوفتے

اجزاء

اجزاء	مقدار
قیمہ	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	دو کھانے کے چمچ
پیاز	تین عدد درمیانی
ٹماٹر	دو عدد درمیانے
پسی ہوئی لال مرچ	ڈیڑھ کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا	دو کھانے کے چمچ
سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
بھنے چنے	چار کھانے کے چمچ
دہی	آدھی پیالی
انڈا	ایک عدد
دارچینی	دو انچ کا ٹکڑا
لونگ	تین سے چار عدد
بڑی الائچی	ایک عدد
چھوٹی الائچی	چار عدد
ہری مرچیں	دو سے تین عدد
ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
ڈالڈا کنولا آئل	آدھی پیالی

ترکیب

- بھنے چنے، دھنیا اور زیرے کو بھون لیں اور اس میں دارچینی، لونگ، بڑی اور چھوٹی الائچی ڈال کر باریک پیس لیں پھر اس میں دو پیاز اور ہری مرچیں ڈال کر پیس لیں
- اس میں سے دو سے تین چمچ مصالحہ گریوی کے لئے علیحدہ کر لیں
- بقیہ مصالحے میں قیمہ ملا کر پیس لیں پیالے میں نکال کر اس میں نمک، ادرک، لہسن، آدھا کھانے کا چمچ لال مرچ اور انڈا ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ اس مکسچر سے کوفتے بنا کر فریج میں رکھ دیں
- ڈالڈا کنولا آئل میں سنہری کی ہوئی پیاز میں ادرک لہسن، نمک، لال مرچ، ہلدی، گرائینڈ کیا ہوا مصالحہ، ٹماٹر اور دہی ڈال کر تیل علیحدہ ہونے تک بھونیں
- کوفتے کو اس مصالحے میں ڈالیں اور پین کو کپڑے سے پکڑ کر ہلاتے ہوئے کوفتوں کو بھون لیں
- جب کوفتوں کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو اس میں ایک پیالی پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن گرم گرم مصالحے دار کوفتوں کو ڈش میں نکال کر ابلے ہوئے چاول اور دہی کے رائتے کے ساتھ پیش کریں

اکبری ران

اجزاء

اجزاء	مقدار
بکرے کی ران	ایک سے ڈیڑھ کلو کی
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	تین کھانے کے چمچ
پیاز (چوپ کی ہوئی)	دو عدد درمیانی
لال مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
چائنیز نمک	ایک چائے کا چمچ
ہلدی	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ
ہری مرچیں (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
دہی	ایک پیالی
ٹماٹو کیچپ	آدھی پیالی
ایچ پی ساس	دو کھانے کے چمچ
ٹماٹر	دو عدد
ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
ہری مرچیں	تین سے چار عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	چار سے چھ کھانے کے چمچ

ترکیب

- ڈالڈا کوکنگ آئل میں پیاز کو فرائی کریں اور اس میں ادرک لہسن، ہری مرچیں اور ران کو اتنی دیر بھونیں کہ گوشت کا اپنا پانی خشک ہو جائے
- پھر نمک، لال مرچ، کٹی لال مرچ، کالی مرچ، ہلدی، چائنیز نمک اور پھینٹی ہوئی دہی ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں
- جب گوشت ادھ گلا ہو جائے تو ایچ پی ساس، ٹماٹو کیچپ اور گرم مصالحہ ڈال دیں اور اچھی طرح گلنے تک پکائیں
- اتارتے ہوئے ٹماٹر، ہرا دھنیا اور ہری مرچ سے گارنش کر لیں

پریزنٹیشن گرم گرم شیر مال یا تافتان کے ساتھ پیش کریں

دال ماش کڑاہی

اجزاء

اجزاء	مقدار
دال ماش	دو پیالی
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ہلدی	ایک چائے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
قصوری میتھی	آدھا چائے کا چمچ
ثابت ادرک	ایک انچ کا ٹکڑا
ہری مرچیں	تین سے چار عدد
ہرا دھنیا	دو کھانے کے چمچ
مارجرین یا مکھن	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	چار کھانے کے چمچ

ترکیب

- ماش کی دال کو دھو کر دس سے پندرہ منٹ بھگو کر رکھیں پھر ابال کر گلا لیں لیکن کھلی کھلی رکھیں
- ٹماٹر کو ابال کر چھلکا نکال لیں، دھنیا اور زیرہ بھون کر کوٹ لیں۔ ادرک، ہرا دھنیا اور ہری مرچوں کو باریک کاٹ کر رکھ لیں
- پین میں ڈالڈا کوکنگ آئل کو گرم کریں اور اس میں ٹماٹر، ادرک لہسن، مرچ، ہلدی، نمک، دھنیا اور زیرہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں
- پھر اس میں آدھی پیالی پانی ڈال کر پکنے رکھ دیں تاکہ مصالحوں کا کچا پن نکل جائے
- ابلی ہوئی دال شامل کر کے ملائیں اور ہلکی آنچ پر پانچ سے سات منٹ پکائیں
- دال میں مصالحے رچ جائیں تو ادرک، ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ڈال کر ہلکی آنچ پر دم پر رکھ دیں
- پانچ سے سات منٹ بعد چولہے سے اتارتے ہوئے اس میں قصوری میتھی اور مارجرین یا مکھن شامل کر لیں

پریزنٹیشن گرم گرم ڈش میں نکال کر پراٹھے یا پوریوں کے ساتھ پیش کریں

تھائی چاؤمین

اجزاء

اجزاء	مقدار
باریک نوڈلز	150 گرام
نمک	حسب ذائقہ
چکن	200 گرام
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد درمیانی
ہری پیاز (چوپ کی ہوئی)	دو عدد
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
تھائی کری پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
چھوٹی لال مرچ	ایک سے دو عدد
لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچ
سفید مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
تل کا تیل	ایک چائے کا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	دو کھانے کے چمچ

ترکیب

- چکن کو دھو کر باریک کاٹ لیں اور ایک پیالی پانی میں پانچ سے سات منٹ ابالیں، پانی سے نکال لیں (یخنی کو محفوظ کر لیں)
- کڑاہی میں ڈالڈا کوکنگ آئل میں پیاز ڈال کر ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں
- پھر اس میں کٹی ہوئی مرچیں اور تھائی کری پیسٹ ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کریں۔ اس میں ابلے ہوئے نوڈلز اور چکن کو تہہ در تہہ ڈالیں
- ان کے درمیان میں سویا ساس اور یخنی ڈالیں۔ دو سے تین منٹ چمچ نہ لگائیں تاکہ بھاپ اوپر آ جائے
- پھر اس پر لیموں کا رس، ہری پیاز کی پتیاں اور سفید مرچ ڈال کر دو چمچ کی مدد سے ملائیں تاکہ نوڈلز ٹوٹنے نہ پائے
- آخر میں تل کا تیل چھڑک کر چولہے سے اتار لیں

پریزنٹیشن خوبصورت سی پھیلی ہوئی ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں

پران اسٹفڈ چکن اسٹیک

اجزاء

اجزاء	مقدار
چکن بریسٹ	آدھا کلو
جھینگے	200 گرام
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
لہسن کے جوئے	تین سے چار عدد
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سوفٹ ڈرنک	آدھی پیالی
مارجرین یا مکھن	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	حسب ضرورت

ترکیب

- چکن بریسٹ کے درمیان میں چیرا لگا لیں اور ان کو کچلے ہوئے لہسن، کالی مرچ، سرکہ، نمک، ووسٹر شائر ساس اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل کے ساتھ میرینیٹ کر کے فریج میں رکھ دیں
- دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں ادرک لہسن، لال مرچ اور جھینگے ڈال کر تیز آنچ پر فرائی کر لیں اور ان کو تین سے چار منٹ کٹے ہوئے چکن بریسٹ میں دبا دبا کر بھر دیں
- گرم کیے ہوئے گرل پین پر ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل ڈال دیں
- میرینیٹ کیا ہوا اسٹیک ڈالیں اور چند قطرے سوفٹ ڈرنک کے چھڑک دیں
- احتیاط سے آنچ تیز کر دیں کہ ڈرنک ڈالنے سے گرل پین پر شعلہ اوپر آ جائے گا اور اس طرح تین سے چار منٹ میں اسٹیک آسانی سے پک جائے گا۔ اسی طرح سے سارے اسٹیک بنا لیں

پریزنٹیشن ان مزیدار اور آسانی سے بننے والے اسٹیک کو بناتے ہوئے صرف اس بات کا خیال رکھیں کہ اسے بنا کر نہ رکھیں بلکہ پیش کرتے وقت ہی بنائیں۔ حسب پسند سبزیوں کو ہلکا سا ابال کر گرم گرم اسٹیک کے ساتھ پیش کریں

گاجر کا خاص حلوہ

اجزاء

گاجر	ایک کلو	کنڈینسڈ ملک	ایک پیالی	بادام پستے	آدھی پیالی
دودھ	ایک پیالی	کھویا	ایک پیالی	چلغوزے	آدھی پیالی
		چھوٹی الائچی	تین سے چار عدد	ڈالڈا VTF بناسپتی	آدھی پیالی

ترکیب

- گاجروں کو دھو کر چھیل لیں اور کدوکش کی مدد سے کش کر لیں۔ الائچی کے دانے نکال کر پیس لیں اور بادام پستوں کو چھیل کر باریک کاٹ لیں
- خالی فرائنگ پین میں کش کی ہوئی گاجروں کو پھیلا کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ گاجروں کا اپنا پانی اچھی طرح خشک ہو جائے
- پھر دودھ کو ابال کر گاجروں پر ڈال دیں اور چمچ چلاتے ہوئے دودھ خشک ہونے تک تیز آنچ پر پکا لیں
- کڑاہی میں ڈالڈا VTF بناسپتی کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ کے لئے ہلکا سا گرم کریں اور الائچی کے دانے اور بادام پستے ڈال کر کڑکڑا لیں
- ذرا سی آنچ تیز کر کے اتنی دیر بھونیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے۔ چولہے سے اتارتے ہوئے کھویا شامل کر لیں

پریزنٹیشن گرم گرم ڈش میں نکال کر بادام پستے اور چلغوزوں سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔ سردیوں کے موسم میں اس حلوے کو گرم گرم کشمیری چائے کے ساتھ پیش کریں

کافی کٹ کیٹ کیک

اجزاء

میدہ	ڈیڑھ پیالی	کافی پاؤڈر	ڈیڑھ کھانے کا چمچ	کٹ کیٹ چاکلیٹ	حسب ضرورت
انڈے	چار عدد	چینی (پسی ہوئی)	ڈیڑھ پیالی	فریش کریم	تین پیالی
				ڈالڈا VTF بناسپتی	ایک پیالی

ترکیب

- میدے کو چھان کر اس میں ایک کھانے کا چمچ کافی پاؤڈر ملا کر رکھ لیں
- انڈے کی سفیدیوں کو پھینٹیں پھر اس میں ایک ایک کر کے زردیوں کو شامل کر لیں
- چینی اور ڈالڈا VTF بناسپتی کو ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں انڈوں کو ملا کر پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ شامل کر کے لکڑی کے چمچ سے ملاتے جائیں
- اوون کو 180°C پر گرم کر لیں اور مکسچر کو کیک کے سانچے میں ڈال دیں۔ اسے بیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کرنے رکھ دیں جب بیک ہو جائے تو اوون سے نکال کر مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں پھر سانچے سے نکال لیں
- فریش کریم میں دو کھانے کے چمچ چینی ڈال دیں اور اسے صاف خشک پیالے میں ڈال کر یخ ٹھنڈا کر لیں
- فریزر سے نکال کر اس میں آدھا کھانے کا چمچ کافی پاؤڈر ڈالیں اور الیکٹرک بیٹر سے پھینٹ لیں
- کیک کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر کافی کریم سے مکمل کور کر دیں۔ پھر کٹ کیٹ چاکلیٹ لے کر کیک کے کناروں پر لگا دیں اور کیک کو فریج میں رکھ دیں

پریزنٹیشن خاص مواقع پر اس خوبصورت کیک کو نفاست سے بنائیں اور ٹھنڈا کر کے پیش کریں

خاص زردہ

اجزاء

چاول	تین پیالی	چھوٹی الائچی، بادام پستے	حسب پسند	لونگ	تین سے چار عدد
چینی	تین پیالی	چھوٹے چم چم	حسب پسند	دارچینی	ایک چھوٹا ٹکڑا
دودھ	ایک پیالی	تازہ ناریل	آدھی پیالی	کیوڑہ ایسنس	چند قطرے
کھویا	ایک پیالی	سرخ و سبز اشرفیاں	حسب پسند	کھانے کا رنگ (سرخ، سبز، زرد)	چند قدرے
				ڈالڈا VTF بناسپتی	چار کھانے

ترکیب

- چاولوں کو ابلتے ہوئے پانی میں مکمل گلنے تک ابال لیں (چاہیں تو اس میں چٹکی بھر نمک شامل کرلیں) چھلنی میں ڈال کر پانی نتھار کر رکھ لیں
- پین میں ڈالڈا VTF بناسپتی میں لونگ، دارچینی اور الائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑا لیں
- پھر اس میں دودھ اور چینی ڈال کر آنچ ہلکی کردیں اور چمچ چلاتے ہوئے چینی کو اچھی طرح حل کرلیں
- اس میں چاول ڈال کر ملا لیں۔ سرخ، سبز اور زرد رنگ کو علیحدہ علیحدہ پیالی میں دو چمچ پانی میں گھول لیں اور چاولوں پر تھوڑے تھوڑے فاصلے سے ڈال دیں
- اوپر سے کھویا، بادام، پستے، چم چم، ناریل اور اشرفیاں ڈال دیں
- کیوڑہ ایسنس چھڑک کر ڈھک کر درمیانی آنچ پر آٹھ سے دس منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن اچھی طرح ملا کر اس خوشرنگ زردے کو پلیٹ میں نکال لیں، اور خاص موقعہ پر مہمانوں کی تواضع کر کے تعریفیں سمیٹیں

فون (ٹول فری): 0800-32532
پتہ: P.O.Box 3660، کراچی، پاکستان
ای میل: dalda.advisory@daldafoods.com
ویب سائٹ: www.daldafoods.com